Spiced Rum, Old Tobago



Iseloomustus

Old Tobago rumm on saanud oma nime Kariibi mere saarestikus asuva Tobago saare järgi. Saar sai tuntuks eduka ja laialdase suhkruroo kasvatamise poolest. Suhkruroo kasvatajad said jõukaks ning sellest tulenevalt kujunes Londoni rikaste seas väljend “as rich as a Tobago planter”. Sealsed kasvatajad andsid märkimisväärse panuse rummi ajalukku, mis on kandunud tänapäevagi. Üks edukamaid suhkruroo kasvatajaid oli Sir William Henry, kes elas 18 sajandil Kariibimere saarestikus. Tema suurimaks kireks kujunes rummi valmistamine ning praegugi valmib Old Tobago rumm tema loodud originaal retsepti järgi. Spiced Rum valmistamisel on kasutatud kvaliteetset suhkruroo melassi. Rikkalik naturaalne vanilje on kokku kombineeritud naturaalsete maitsete ja erinevate vürtsidega. Tulemuseks on heas tasakaalus rumm, millel on kaunis kuldne värvus ja maitses annavad tooni karamell, iiris ja erinevad vürtsid. |

Tarbimissoovitus

Sobib hästi kasutamiseks erinevates kokteilides. |

Tootegrupp	Rumm
Päritolumaa	Trinidad ja Tobago
Bränd	Old Tobago
Alkoholisisaldus	35%
Maht	50cl
EAN	4748001010296
Kogus kastis	12
Serveerimistemperatuur	Serveerida jahutatult. Sobib kokteilidesse.